

Yabanmersinli Sütlaç Kup

Toplam 92 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 38 dk

4 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 2/10

Yabanmersinli sütlaç kup, sütlü pirinci yabanmersini sosuyla buluşturarak serin, meyvemsi ve kaşıkla gelen hafif bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

1. Pirinci yıkayarak suyla 8 dakika haşlayın.
2. Sütü ekleyip pirinci 16 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Yaban mersinini şekerle 4 dakika sos olana kadar kaynatın.
4. Sütlaç 10 dakika 110°C'ye sosu dibe çökmesin.
5. Kup içinde sütlaç ve sosu katmanlayıp saat soğutun.

PÜF NOKTASI

Meyve sosunu ayırtmak kup içinde renk geçişini temiz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yabanmersinli sütlaç kupunu soğuk cam bardakta sunup yaban mersinlerini pirinçli yüzeye bırakın.

Alerjenler

Süt